MIO STAR

Chroma S

DFI

Steamer

Bedienungsanleitung; Seite 1

Cuit vapeur

Mode d'emploi; page 17

Cuocivapore

Istruzioni per l'uso; pagina 29



Art. 7173.103





Gratulation!

Mit diesem Steamer haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienelemente	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Wasser einfüllen	7
– Siebe befüllen / anwenden	8
– Reis zubereiten / Speisen aufwärmen	8
– Garvorgang / Timer	9
– Wasser nachfüllen	10
– Nach dem Garvorgang	10
Reinigung	**11**
– Steamer	11
– Zubehörteile	11
Wartung	**11**
Aufbewahrung	**12**
Störungen	**12**
Typische Garzeiten	**13**
Entsorgung	**14**
Technische Daten	**14**




2 Sicherheitshinweise





Deutsch

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jedem Füllen oder Entleeren des Gerätes
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - nach dem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden (Gefahr durch Stromschlag)
- Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom M-Service ersetzt werden
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den M-Service überprüfen und reparieren lassen



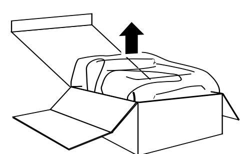
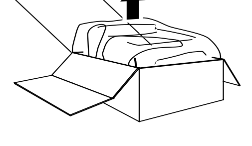

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter Steckdose stellen
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
  - Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Gerät nicht abdecken
  - Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Steamer zu spielen
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!
- Gerät während dem Betrieb nie verschieben (Verbrühungs- und Stromschlaggefahr!)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Gerät vor der Reinigung / Wartung vollständig abkühlen lassen
- Während dem Betrieb werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren! Siebe und Deckel nur an den Griffen oder mit Hilfe eines Tuchs halten.
- Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtigung führen
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

Hinweise zu dieser Anleitung

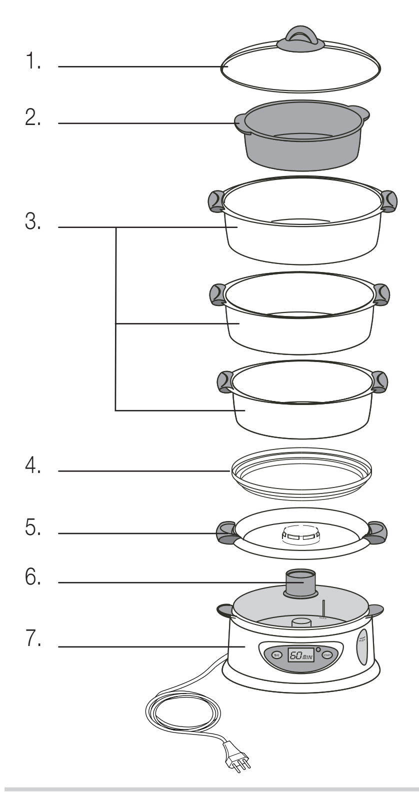
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken

– **Steamer aus der Verpackung nehmen**






– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind**:
  1. Glasdeckel
  2. Reisschale
  3. Chromstahlsiebe (3 Grössen)
  4. Adapterring
  5. Tropfschale
  6. Dampfventil
  7. Steamer

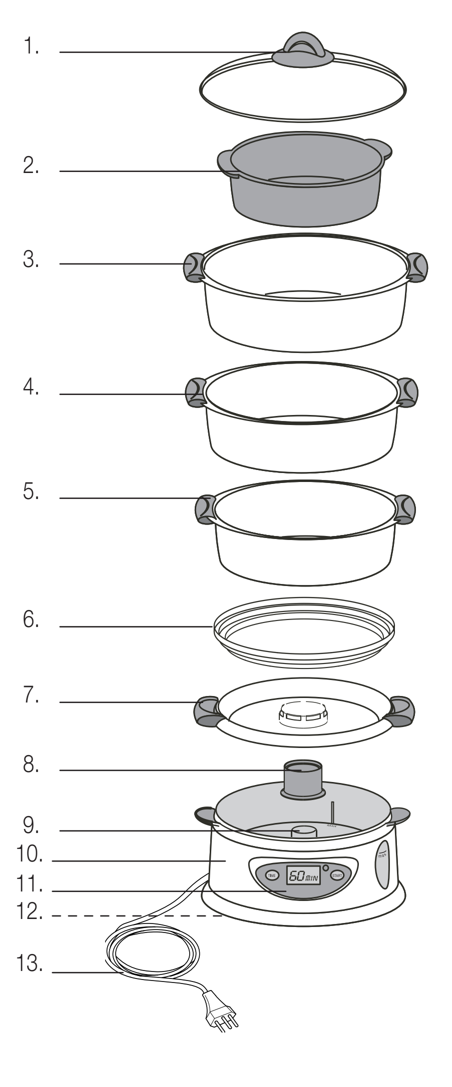


– **Alle Teile ausser Steamer gründlich reinigen.** Steamer mit feuchtem Tuch auswischen.
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 Volt) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild am Boden des Gerätes angegeben ist, übereinstimmt.
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung auf zur Aufbewahrung des Gerätes, wenn Sie es nicht das ganze Jahr benutzen oder für spätere Transporte (z.B. für Umzüge, Service usw.).



4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

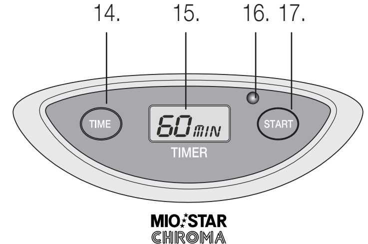


Zubehör:

1. Glasdeckel mit Griff
2. Reisschale aus Kunststoff
3. Oberes Chromstahlsieb mit Griff
4. Mittleres Chromstahlsieb mit Griff
5. Unteres Chromstahlsieb mit Griff
6. Adapterring für mittleres und kleines Sieb
7. Tropfschale

Gerät:

8. Dampfventil
9. Heizung
10. Steamer
11. Timer
12. Kabelaufwicklung (auf Unterseite)
13. Netzkabel mit Stecker



Bedienteil:

14. «TIME»: Zeitstelltaste (in Minutenschritten)
15. LCD-Anzeige mit Kochzeit in Minuten
16. Kontrollanzeige
17. «START»: Start-/Stopptaste für Garvorgang



Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

– Netzkabel abwickeln (auf Unterseite)
– Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter Steckdose stellen
– Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

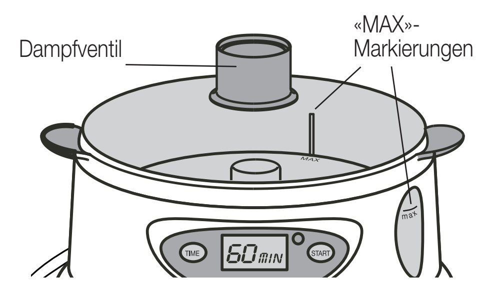
Hinweise:

– Gerät nicht abdecken und nicht unter Küchenvorbauten oder in die unmittelbare Nähe von Möbeln stellen (Dampfaustritt)
– Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Steamer zu spielen



2. Wasser einfüllen

– Netzstecker ziehen
– Wassertank bis zur Oberkante der «MAX»-Markierungen mit Wasser auffüllen
Hinweis: Es darf nur Wasser ohne Zusätze eingefüllt werden. Keine anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. beigeben!
– Dampfventil aufsetzen (die drei Nippel müssen in den Öffnungen des Dampfventils stecken)



3. Siebe befüllen/aufsetzen

Es kann mit 1 bis 3 Sieben gleichzeitig gekocht werden.

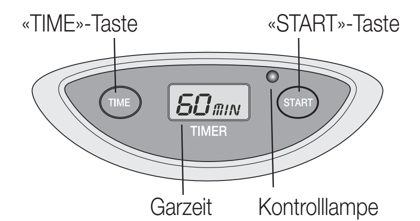
– Tropfschale auf Gerät legen (verhindert, dass Saft von Speisen ins Wasserbecken tropft)
– Speisen in Chromstahlsieb(e) geben; zuerst das untere dann das mittlere und dann das obere Sieb aufsetzen
Hinweis: Werden nur die beiden oberen Siebe gebraucht, zuerst den schwarzen Adapterring auf die Tropfschale setzen

Hinweis:
Bitte beachten Sie die Garhinweise auf Seite 13

4. Inbetriebnahme/Garvorgang

Die Garzeit kann mit dem Timer eingestellt werden.

– Netzstecker einstecken; es ertönt ein Kontrollton
– «TIME»-Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist (0 - 60 Min.)
– Garvorgang beginnen durch Drücken der «START»-Taste; es ertönt ein kurzer Kontrollton
– Während dem Garvorgang blinkt die «MIN»-Anzeige und die rote Kontrolllampe leuchtet





Nach der eingestellten Garzeit ertönt ein Alarm und der Kochvorgang wird gestoppt.

– Alarmton abschalten durch Drücken der «START»-Taste
– Deckel und Siebe abnehmen
Achtung: Der austretende Dampf ist heiss!

4. Nach dem Garvorgang

– Netzstecker ziehen
– Wasser entleeren
– Gerät reinigen (s. Seite 11)



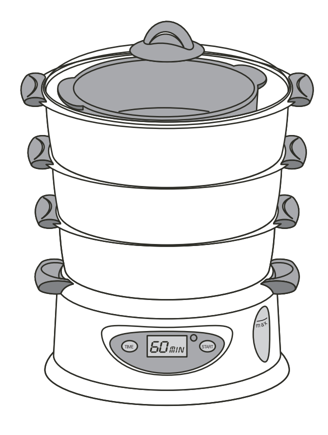
Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Wassertank nur befüllen, wenn das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist**
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Steamer zu spielen**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers erfolgen**
- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**

Vor dem ersten Gebrauch den Glasdeckel, die Chromstahlsiebe, die Tropfschale, den Adapterring und das Damfpventil mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Der Steamer darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (s. a. «Reinigung», Seite 11).



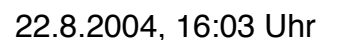
Verwendungszweck

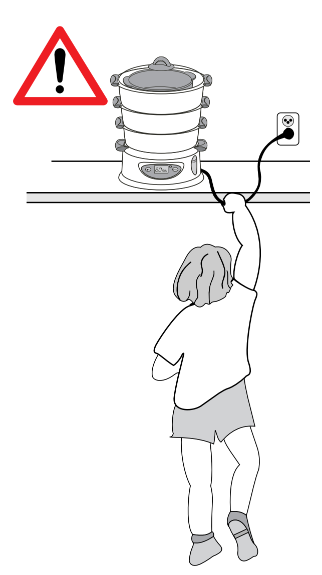
Das Dampfgaren ist eine Kochmethode, die schon seit den alten Chinesen bekannt ist. Die Speisen werden mit Hilfe des Wasserdampfes sehr schonend, salzfrei und fettarm zubereitet. Sie behalten dadurch den Geschmack und einen Grossteil der Vitamine. Das Dampfgaren eignet sich daher auch sehr gut für Diäten.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.









1.Aufstellen

– Netzkabel abwickeln (auf Unterseite)

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

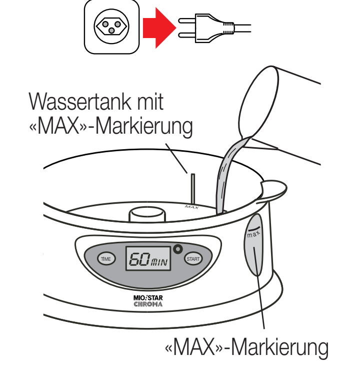
– Steamer auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter Steckdose stellen
– Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
– Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
– Gerät nicht abdecken
– Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Steamer zu spielen
– Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!





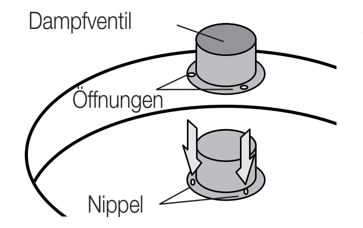


2. Wasser einfüllen



– Netzstecker ziehen

– Wassertank bis zur Oberkante der «MAX»-Markierungen mit Wasser auffüllen
Hinweis: Es darf nur Wasser ohne jegliche Zusätze eingefüllt werden. Keine anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. beigeben!



– Dampfventil aufsetzen (die drei Nippel müssen in den Öffnungen des Dampfventils stecken)





Deutsch

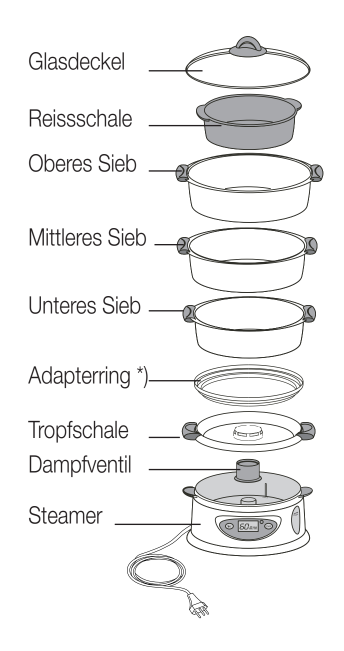


3. Siebe befüllen / anwenden

Zum Garen können gleichzeitig 1 bis 3 Siebe verwendet werden. Wird nur ein kleines Sieb gebraucht, muss der Adapterring *) zwischen das Sieb und die Tropfschale eingefügt werden.

Die Siebe werden auf die Tropfschale gesetzt. Diese verhindert, dass Saft von den Speisen in den Wassertank tropfen und am Heizelement anbrennen können.

Hinweise:
– Grosse Stücke in das unterste und kleinere Stücke in die oberen Siebe geben
– Sind unterschiedliche Garzeiten erforderlich, zuerst mit den Speisen beginnen, die die längste Kochzeit benötigen. Anschliessend ein zusätzliches Sieb mit den Speisen, die eine kürzere Garzeit benötigen, aufsetzen. Garvorgang mit beiden Sieben fortsetzen/beenden.



– Tropfschale auf Gerät legen (verhindert, dass Saft von Speisen ins Wasserbecken tropft)
– Speisen in Chromstahlsieb(e) geben

– Das untere Sieb zuerst aufsetzen

– Je nach Bedarf die zusätzlichen Siebe aufsetzen (zuerst das mittlere und dann das obere Sieb)

– Glasdeckel aufsetzen

4. Reis zubereiten/Speisen aufwärmen

Mit dem Steamer kann auch Reis gekocht oder Speisen aufgewärmt werden.
– Tropfschale auf Gerät legen
– Das untere Sieb aufsetzen
– Reis und Wasser im Verhältnis 1: 1½ (max. 300 g Reis) oder aufzuwärmende Speisen in Reisschale geben
– Glasdeckel aufsetzen







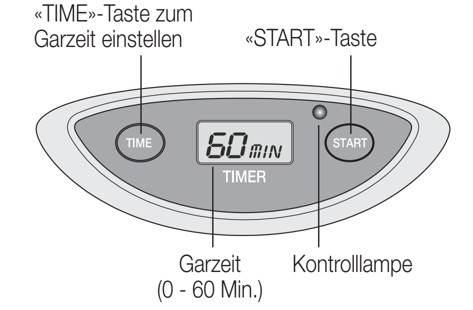
5. Garvorgang / Timer

Die Garzeit kann mit dem Timer in Minutenschritten eingestellt werden (1 bis 60 Min.). Der Timer schaltet das Gerät nach der eingestellten Zeit wieder ab und unterbricht den Kochvorgang.

– Netzstecker einstecken; es ertönt ein Kontrollton
– «TIME»-Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist (0 - 60 Min.)
– Durch wiederholtes Drücken der «TIME»-Taste kann die Garzeit in Minutenschritten erhöht werden
  Hinweis: Die eingestellte Garzeit kann durch zweimaliges drücken der «START»-Taste gelöscht werden (in der Anzeige erscheint wieder «00 MIN»)
– Garvorgang beginnen durch Drücken der «START»-Taste; es ertönt ein kurzer Kontrollton
– Während dem Garvorgang blinkt die «MIN»-Anzeige und die rote Kontrolllampe leuchtet

«TIME»-Taste zum Garzeit einstellen

«START»-Taste



Garzeit (0 - 60 Min.)

Kontrolllampe

Nach der eingestellten Garzeit ertönt ein Alarmton und der Kochvorgang wird gestoppt.
– Alarmton abschalten durch Drücken der «START»-Taste

– Deckel und Siebe abnehmen
  Achtung: Der austretende Dampf ist heiss!
– Speisen entnehmen



Hinweise:
– Der Kochvorgang kann jederzeit durch Drücken der «Start»-Taste unterbrochen werden
– Gerät während Betrieb nicht verschieben (Verbrühungsgefahr!)
– Die Siebe, die Reisschale, der Adapterring und der Glasdeckel werden während dem Betrieb heiss; nur an den Griffen berühren





6. Wasser nachfüllen

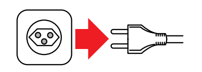


Sollte der Wasserstand während dem Garen in der Wasserstandsanzeige nicht mehr sichtbar sein, muss Wasser nachgefüllt werden.

– Mit Behälter Wasser nachfüllen (bis zur «MAX»-Markierung) (siehe auch «Wasser einfüllen» Seite 7)



7. Nach dem Garvorgang



– Netzstecker ziehen

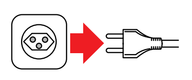
– Restwasser entleeren
– Siebe und Gerät nach Gebrauch sofort reinigen (s. nächste Seite)







Reinigung



Steamer

– Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen



– Steamer niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen.



– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Lappen reinigen und danach trocknen lassen.

Zubehörteile

– Glasdeckel, Chromstahlsiebe, Tropfschale, Adapterring und Reisschale mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann abtrocknen





Wartung



Die Heizung muss in regelmässigen Abständen entkalkt werden, da sonst die Dampfleistung beeinträchtigt wird oder der Überhitzungsschutz anspricht.

– Vor jeder Wartung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen

– Verkalkungen mit einem Entkalkungsmittel (z.B. «Potzcalc») entfernen

– Anschliessend sehr gründlich mit Wasser ausspülen. Das Wasser des ersten Kochvorgangs nicht zur Lebensmittelanwendung verwenden





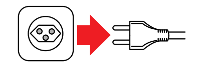
Hinweise:

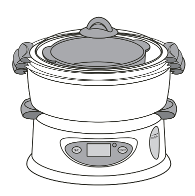
– Entkalkungsmittel auf gar keinen Fall aufkochen!

– Heizung nicht mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel sowie keine harten Bürsten oder Schwämme zur Entkalkung anwenden, da sonst die Teflonbeschichtung des Heizelementes zerstört wird. Das Gerät darf bei defekter Teflonbeschichtung nicht mehr verwendet werden



Aufbewahrung





Deutsch

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Das Kabel kann auf der Unterseite des Gerätes aufgewickelt werden.

Die Siebe können für platzsparendes Verräumen ineinander gestellt werden.

Bewahren Sie den Steamer an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Störungen



Das Gerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden.
Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Störung	**Mögliche Ursache**	**Behebung**
Es entsteht kein Dampf	Kein Wasser in Wassertank	Wasser einfüllen (s. S. 7)
	Dampfventil nicht eingesetzt	Dampfventil einsetzen (s. S. 7)
	Timer nicht gestartet	Garzeit einstellen und mit «START»-Taste Garvorgang starten (s. S. 9)
	Heizung zu stark verkalkt	Heizung entkalken (s. S. 11)
Tropfschale lässt sich nicht aufsetzen	Dampfventil nicht richtig eingestzt	Dampfventil richtig einsetzen (s. S. 7)
Mittleres oder oberes Sie passen nicht auf Gerät	Adapterring nicht eingesetzt	Adapterring einsetzen (s. S. 8)
Timer startet nicht	Timer blockiert	Netzstecker für einige Sekunden ziehen («Reset»)

Deutsch

Gemüse	Art	Menge (max.)	Garzeit (Min.)	Bemerkung
Artischocken		4 Stück	50 - 55	Stiel abschneiden
Spargeln		600 g	15 - 20	kreuzweise stapeln damit der Dampf zwischendurch gelangt
Brokkoli	frisch	600 g	20 - 25	
	gefroren	600 g	15 - 20	
Weisskohl ¼	frisch	600 g	55 - 60	
Karotten	in Scheiben	600 g	25 - 30	Nach der halben Kochzeit umrühren
Blumenkohl	frisch	600 g	20 - 25	
	gefroren	600 g	20 - 25	
Rosenkohl	gefroren	600 g	25 - 30	
Pilze	frisch	300 g	15 - 20	Nach der halben Kochzeit umrühren
Spinat	frisch	350 g	10 - 15	Nach der halben Kochzeit umrühren
	gefroren	500 g	20 - 25	
Grüne Bohnen	frisch	500 g	40 - 45	kreuzweise stapeln damit der Dampf zwischendurch gelangt
	gefroren	500 g	30 -35	
Weisse Bohnen	getrocknet	600 g	55 - 60	Nach der halben Kochzeit umrühren
Erbsen	frisch	600 g	15 - 20	Nach der halben Kochzeit umrühren
	gefroren	600 g	20 - 25	
Kartoffeln	frisch	18 -24 Stück	25 - 30	







Reis / Pasta				
Reis	weiss	300 g Reis 450 ml Wasser	35	Nach der halben Kochzeit umrühren
Pasta	Spaghetti	180 g Pasta 600 ml Wasser	25 - 30	Nach der halben Kochzeit umrühren

Fleisch				
Poulet	Filet	500 g	15 - 20	
	Schenkel	750 g	40 - 45	
Würstchen	Knackwurst	600 g		
	Frankfurter	600 g	10 - 15	

Fisch /Seafood				
Krustentiere	frisch	400 - 600 g	10 - 15	Kochvorgang ist beendet wenn sich Schalen öffnen
Garnelen	frisch	500 g	10 - 15	
Muscheln	frisch	600 g	10 - 15	Nach der halben Kochzeit umrühren
Jakobsmuscheln	frisch	500 g	10 - 15	
Hummer (Schwänze)	gefroren	3 Stk. à 250g	25 - 30	
Fisch Filets	frisch	400 g	5 - 10	
	gefroren	400 g	10 - 15	
Fisch Steaks	Thunfisch	400 - 600 g	15 - 20	
	Lachs	400 - 600 g	15 - 20	

Entsorgung



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
Ausgediente Geräte können bei der Verkaufsstelle kostenlos abgegeben werden.

Technische Daten

Nennspannung		230 - 240 V / 50 Hz
Nennleistung		650 - 700 Watt
Fassungsvermögen Tank		ca. 1.4 l Wasser
Masse Grundgerät (ohne Siebe)		ca. 105 x 305 (H x Durchmesser)
Länge Netzkabel		ca. 80 cm
Digital-Timer		1 - 60 Min.
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff
	– Siebe	Chromstahl mit Kunsstoffgriffen
	– Deckel	Glas mit Kunsstoffgriff
Funkentstört		Nach EU-Norm
Sicherheitsprüfung		SEV
Produkte Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



DFI Garantie / Garantie / Garanzia



Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 31
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65		032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 48		027 / 720 44 53
ZH	8005	Zürich		044 / 278 69 00		044 / 278 69 01

V02/35/04 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

